grossa la farai allessar & la minor friger guardandoti non esser ponto daquella spina ch ha nela testa ch e velenosa.

Calamari.

Vanto seroando piu piccoli tanto seroando megliori & lauati molto bene gli farai vn pieno como e dutto de le tenche ri uerscie e miglior se tu sai & frigirale in bono olio mettendoli di sopra del fuco di naranci & qualch bone spetie Et lo grosso poi allessar tagliandolo i pezi a modo ch si fa la trippa de vitello o di boue con poco brodo e fa ch sia ben cotto & co esso mettirai del petrosello tagliato menuto co de le spetie Item essendo grosso il farai a questo altro modo lauandolo prima con vn poco de vino bianco & vn poco de agresto & vn poca di sapa premendone ben fora in seme co queste cose quello suo nero ch co quello si fa il sapor & prendirai vna oncia de amandole brucculate co lacenor calda & pista molto bene vn poco di pane brusculato o no como ti piace peste i seme co queste Et tutte queste cose distemperarai co quella lauatura del calamaro sopradicto passando ogni cosa per lastamegna le farai vn poco bollir agiognendoli dentro de la cenella del Zenzeuero & vn pochi di garofoli & frutto el dutto calamaro in bono olio gli mettirai di sopra questo sapor.

Gelatina de pesce.

Rendirai dellacqua del vino & dellaceto & per ch piu se conserui & duri gli mettirai poca acqua & molta spetiaria Et per ch sappi qual pesce e migliore & piu substancioso da fare brodo per gelatina ti duco ch latenca elluccio e quanto piu sono grassi & grossi tanto sono meglio Et nota ch questo tale pesce non vole essere raschiato ma solamente aperto & vole esser ben fresco cocendolo bene ad ascio in poco brodo tanto ch solamente stia coperto & questo p chel brodo prenda piu substatia Et quando ti pare ch sia il pesce ben cotto caualo fora & scorticalo tutto & mettilo da parte ma la sua pelle remettirai ancora abollir nel brodo per vn pezo Et quando ti parera ch habia bolluto abastanza colerai molto bene il dutto brodo observando tutto lordin el modo descripto nel capitolo de lagelatina de lacarne cosi i farla chiara & bella co in ogni altra cosa ricordandoti ch questa vole hauere & sentir piu di spetie & poterai i questo tal brodo metter in gelatina di pesci marini cotti da parte & seperati Item dogni altra rasion di pesce ch piu ti piacera.